



MAESTRO 2007

SORTEN	BLAUFRÄNKISCH MERLOT CABERNET SAUV.
HERKUNFT	Deutschkreutz Blaufränkischland
ALKOHOL	13,5 %
SÄURE	5,2 g/l
RESTZUCKER	1,2 g/l



LAGE/BODEN	Altes Weingebirge (BF, M): tiefe Lehm Böden mit Kalkanteil Ried Kart (CS): schottrige Böden
BEARBEITUNG	Es wird größter Wert auf Bodenpflege und Schonung der Nützlinge gelegt.

ERTRAG ERNTE	35 hl/ha Selektive Lese mit Hand, sorgfältige Nachselektion am Sortierband
GÄRUNG	14 Tage kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe Pressung nach 14 Tagen Maische- standzeit, anschließend biologischer Säureabbau. Natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines
AUSBAU	Reifung 14 Monate im kleinen Faß

BESCHREIBUNG	Der Maestro 2007, eine Komposition aus Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Merlot ist nicht allein dem feinsinnigen Auditorium gewidmet, sondern auch dem Dirigenten, dem Winzer, der virtuos aus dem Vielklang der Sorten eine Symphonie des Genusses er- schafft. Ein Allegro für den Gaumen, das Lust auf mehr macht. Rubingranat, Duft nach dunklen Beeren. Ein kräftiger und eleganter Wein mit weichen Tanninen und einem lang anhaltenden Abgang.
--------------	--

A-7301 DEUTSCHKREUTZ KARRNERGASSE 59 TEL.: + 43 (0) 2613 / 89 615 FAX: -4
E-MAIL: OFFICE@WEINGUT-HEINRICH.AT INTERNET: WWW.WEINGUT-HEINRICH.AT

FAMILIE HEINRICH

Qualität, Naturverbundenheit und Liebe zum Wein - das sind wesentliche Werte für Familie Heinrich. Gerti, Johann und Tochter Silvia haben so über Jahrzehnte das Weingut J. Heinrich zu einem der führenden Weingüter Burgenlands aufgebaut. "Weinbau ist kein 8-Stunden-Tag, er ist unser Leben und unsere Leidenschaft", sind sich die Heinrichs einig. Von den 40 ha Weingärten sind mehr als 70% mit der heimischen Sorte Blaufränkisch bepflanzt, die von den idealen Bedingungen der tiefgründigen und mineralischen Lehm- und Lößböden profitieren. Durch den naturnahen Anbau wachsen die Rebstöcke in einem stabilen, robusten Gleichgewicht. Die Trauben werden händisch geerntet und sortiert, die Gärung erfolgt spontan. Diese Grundlagen nutzen Johann und Tochter Silvia Heinrich, um charaktervolle und tiefgründige Weine zu produzieren. Weine, die Genuss verbreiten und Lust auf mehr machen. Zahlreiche Prämierung im In- und Ausland bezeugen das Streben nach Qualität der Familie Heinrich: 2facher Falstaff-Sieg, 3facher Vinaria-Trophy Sieg, Verleihung der Trophée Gourmet 2008 durch A la Carte uvm.

JAHRGANG 2007

Das Weinjahr 2007 zeichnet sich durch seine überdurchschnittlichen Temperaturen, die sowohl einen frühen Austrieb als auch eine frühe Blüte mit sich brachten, aus. Die Rekordtemperaturen im Juli und der geringe Niederschlag sorgten für eine kontinuierliche Vegetation und einen frühen Erntebeginn am 3. September. Die Weine des Jahrgangs 2007 bestechen durch ihre ausgeprägte, fruchtige Aromatik. Die Rotweine sind farbintensiv mit gut eingebundenen Tanninen sowie feiner Würze.

WIR SIND MITGLIED BEI FOLGENDEN VEREINEN:



VITIKULT ist, wenn Winzerpersönlichkeiten aus dem Blaufränkischland ihre Kompetenz und Leidenschaft bündeln, um eine Weinvision wahr werden zu lassen. www.vitikult.at

11 FRAUEN & IHRE WEINE

Die große Vielfalt an unterschiedlichen Charakteren, sowohl der Weine als auch der Winzerinnen, bringt viel weiblichen Charme und Esprit in die österreichische Weinszene: www.11frauenundihreweine.at

A-7301 DEUTSCHKREUTZ KARRNERGASSE 59 TEL.: + 43 (0) 2613 / 89 615 FAX: -4
E-MAIL: OFFICE@WEINGUT-HEINRICH.AT INTERNET: WWW.WEINGUT-HEINRICH.AT